

Doradca Smaku XI: Kurczak w pięciu smakach, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej sezamowy	30 mililitrów
sos rybny	30 mililitrów
syrop klonowy	30 mililitrów
sos sojowy	40 mililitrów
musztarda delikatesowa	3 łyżeczki
olej rzepakowy	70 mililitrów
udźce z kurczaka	6 sztuk
czosnek	2 ząbki
papryczka ostra	2 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
biała część pora	1/3 sztuki
papryka czerwona	1/3 sztuki
papryka żółta	1/3 sztuki
grzyby shimeji	1 garść
mąka kukurydziana	3 łyżki
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 gałązki
prażone orzechy nerkowca	1 garść
bulion warzywny	1/2 litra

Do smaku:

Przyprawa do dań kuchni chińskiej

Pieprz zielony ziarnisty Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do szklanej miski dodajemy dwie łyżki oleju sezamowego, sos rybny, syrop klonowy, sos sojowy oraz musztardę. Wlewamy cztery łyżki oleju rzepakowego, dodajemy przyprawę do dań kuchni chińskiej. Wszystko dokładnie mieszamy.

Udziec z kurczaka moczymy w marynacie, chowamy do lodówki. Marynujemy około 1-2h (im dłużej tym lepiej!).

Siekamy czosnek. Ostre papryczki, cebulę, białą część pora oraz paprykę żółtą i czerwoną kroimy w grubą kostkę. Odcinamy grzybnię z shimeji. Do rozgrzanego garnka wlewamy trzy łyżki oleju rzepakowego, następnie łyżkę oleju sezamowego. Wrzucamy czosnek, papryczkę chilli, cebulę, pora, żółtą i czerwoną paprykę oraz grzyby shimeji. Wszystko mieszamy i krótko smażymy (warzywa mają być chrupiące!). Zielony pieprz rozgniatamy w moździerzu (ugniatamy wedle uznania - grubiej lub na miazgę), dodajemy do warzyw. Zamarynowane mięso wyciągamy z lodówki. Rozgrzewamy patelnię, wykładamy mięso (nie dodajemy tłuszczu, bo udziec był w marynacie). Sos z marynaty zostawiamy na później. Oprószamy mięso delikatnie mąką kukurydzianą. Kurczaka podsmażamy na złocisty kolor z obu stron. Całość smażymy około dwóch minut (krótki czas smażenia wynika z obecności w marynacie syropu klonowego, który szybko się pali). Łyżką cedzakową przekładamy warzywa na patelnię z kurczakiem. Tak połączone warzywa z kurczakiem delikatnie podlewamy bulionem warzywnym (lub rosółem z kury - dowolność). Dusimy na wolnym ogniu około 25-30 minut.

Podanie:

GOTOWEGO KURCZAKA WYKŁADAMY NA TALERZ. POSYPUJEMY GRUBO KROJONYM SZCZYPIOREM CEBULKI DYMKI WRAZ Z BIAŁĄ CZĘŚCIĄ POKROJONĄ W PIÓRKA. POSYPUJEMY PRAŻONYMI ORZECHAMI NERKOWCA.

WSKAZÓWKI:

Jeśli nie macie:

- syropu klonowego - zastąpcie go miodem;
- grzybków shimeji - zastąpcie je bocznikami lub pieczarkami.

Na bulion warzywny: marchewka, seler, por, pietruszka, ziele angielskie, liść laurowy, podpieczona cebula.